

# SHARP

## CÁCH HẤP THỰC PHẨM (SỬ DỤNG XỨNG HẤP)

- 1 Đổ nước vào nồi trong.  
(Cần điều chỉnh mức nước theo dung tích nồi và lượng thực phẩm.)
- 2 Đặt xứng hấp vào nồi trong.
- 3 Cho thức ăn cần hấp lên vỉ hấp và đặt nồi trong vào nồi chính.  
Lau sạch tất cả các vật thể la bên ngoài nồi trong trước khi đặt nồi trong vào thân nồi.
- 4 Đóng nắp nồi. Khi nghe tiếng click chứng tỏ nắp nồi đã được đóng chặt. Khi hấp mà nắp nồi hở hoặc đóng không chặt sẽ ảnh hưởng đến chất lượng thực phẩm.
- 5 Khi cắm phích vào ổ điện, đèn "WARM" - giữ ấm sẽ sáng. Bật công tắc chọn chế độ nấu thì đèn "COOK" - nấu sáng, đèn "WARM" - giữ ấm tắt.  
Không cắm phích trước khi đặt nồi trong vào nồi chính để tránh nguy cơ điện giật và nguy cơ gây hại cho sản phẩm.
- 6 Khi nấu xong, công tắc sẽ tự bật lên. Đèn "COOK" tắt, đèn "WARM" sáng lên, bắt đầu quá trình giữ ấm. Rút phích cắm khỏi ổ cắm điện và dùng vỉ nhựa cáp sẵn để lấy xứng hấp ra. Cầm nó chắc chắn trước khi lấy xứng hấp ra như hình minh họa.

### THỜI GIAN HẤP THỰC ĂN

Thể tích nước 1 CÓC = 180 CC.	Thời gian (Xấp xỉ)	
	KS-NR19STV, KS-NR191STV	KS-R23STV, KS-R231STV
1/2 CÓC	11 phút	9 phút
1 CÓC	19 phút	16 phút
2 CÓC	31 phút	26 phút
3 CÓC	49 phút	37 phút

### CHI TIẾT KỸ THUẬT LÒNG HẤP

Vật liệu	Polypropylene
Nhiệt độ khi kết thúc (lớn nhất) °C	105
Khối lượng (g.)	152
Kích thước mặt ngoài (R x S) (mm.)	210 x 58

## VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

- Làm vệ sinh theo các bước dưới đây sau khi rút phích cắm khỏi ổ điện và để nồi nguội hẳn.
- Chỉ dùng dung dịch rửa đồ gia dụng, không dùng bàn chải và vật dụng cứng để cọ rửa vì dễ gây trầy xước và rỉ.

BỘ PHẬN	VỆ SINH	LƯU Ý
MÂM PHÁT NHIỆT	Dùng giấy nhám mịn để chùi sạch những hạt cơm hoặc những vật tương tự, sau đó lau bằng vải mềm.	Những hạt cơm và bụi dính lại trên mâm phát nhiệt sẽ làm giảm hiệu quả trao đổi nhiệt giữa mâm và nồi trong, làm hỏng công tác nấu và gạo không chín.
NỒI TRONG, LÒNG HẤP, NẮP TRONG.	Ngâm vào nước, rửa bằng chất tẩy rửa và bông xốp, sau đó lau khô.	Không dùng bàn chải cứng để cọ rửa nồi trong gây ảnh hưởng xấu đến hiệu quả nấu.
NỒI CHÍNH VÀ NẮP	Dùng vải ẩm để lau nồi chính và nắp.	
HỘP TỤ HƠI NƯỚC	Tháo rời hộp tụ hơi nước, rửa bằng bàn chải mềm sau đó lau thật khô.	Rửa sạch hộp tụ hơi nước sau khi nấu để loại bỏ mùi khó chịu.

## CHI TIẾT KỸ THUẬT

Kiểu nồi	Điện áp	Phân loại		Dung tích nấu (xấp xỉ) W (xấp xỉ) l	Kích thước mặt ngoài (xấp xỉ) mm.			Khối lượng (xấp xỉ) kg.
		Công suất tiêu thụ (xấp xỉ) W	Nấu cơm		Rộng	Sâu	Cao	
		Giữ ấm						
KS-11EV		27	0.18 - 1.0	269	255	280	2.4	
KS-11ETV		27	0.18 - 1.0	269	255	280	2.5	
KS-N19EV/N191EV		25	0.54 - 1.8	299	287	300	3.0	
KS-N19ETV/N191ETV/N192ETV		25	0.54 - 1.8	299	287	300	3.1	
KS-NR19STV/NR191STV		60	0.54 - 1.8	299	287	300	3.2	
KS-231EV		62	0.54 - 2.2	299	287	324	3.4	
KS-R23STV/R231STV		62	0.54 - 2.2	299	287	324	3.6	

### Tham khảo nhân hiệu ở đáy nồi.

- Phụ kiện :
- Phụ kiện: 1 cốc đong, 1 muỗng nhựa.
- Lòng hấp trong các mẫu : KS-NR19STV, KS-NR191STV, KS-R23STV và KS-R231STV.

## NỒI NẤU VÀ HẤP CƠM TỰ ĐỘNG

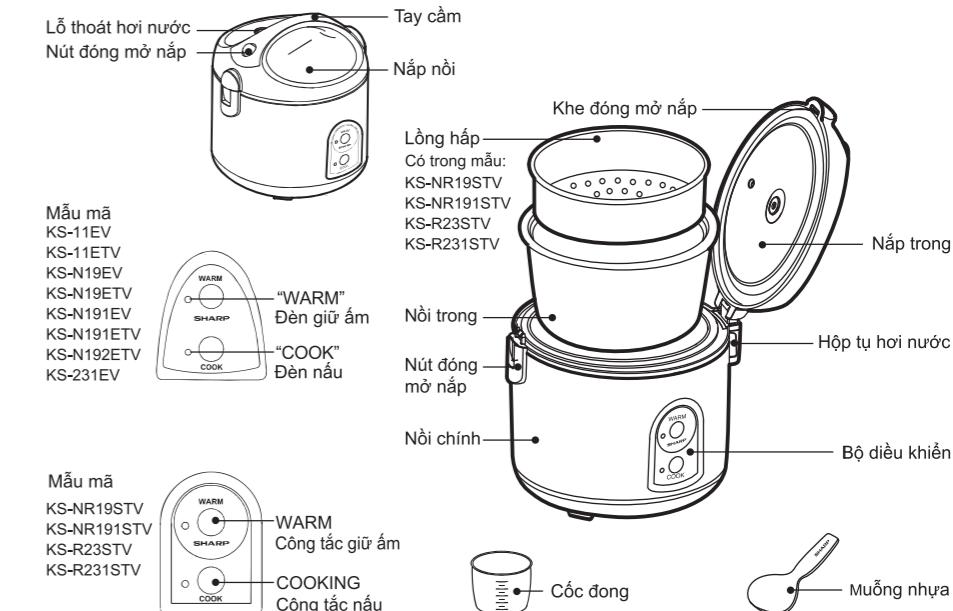
### KIỂU NỒI

KS-11EV/11ETV  
KS-N19EV/N19ETV  
KS-N191EV/N191ETV  
KS-N192ETV  
KS-231EV  
KS-NR19STV  
KS-NR191STV  
KS-R23STV  
KS-R231STV

## SÁCH HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

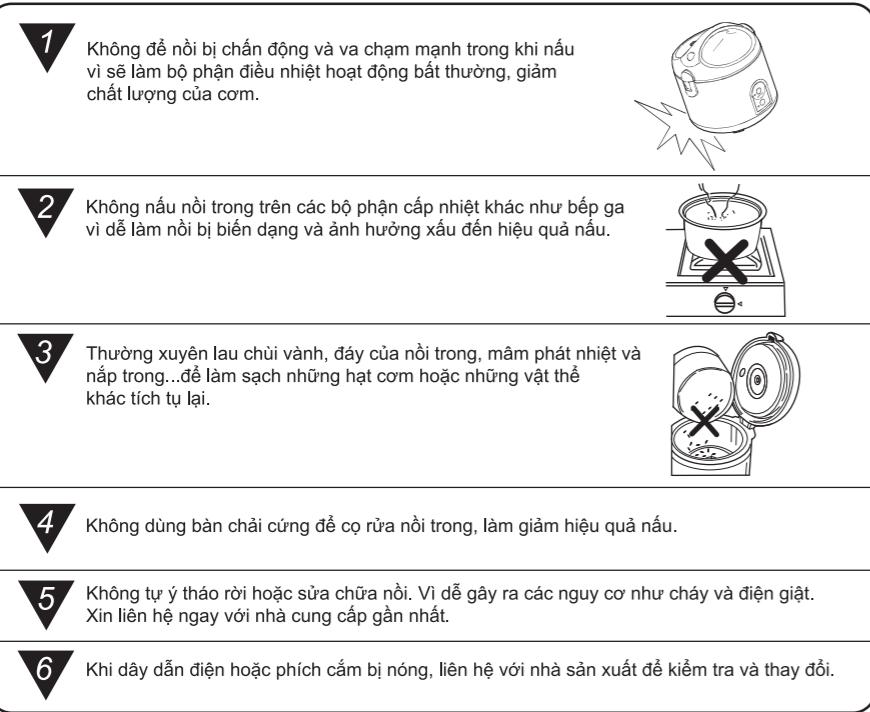
MỤC LỤC	Trang
• Tổng quan về các bộ phận .....	1
• Lưu ý khi sử dụng .....	2
• Những điểm cần chú ý .....	2 - 3
• Sử dụng nồi nấu/hấp cơm .....	3 - 4
• Nồi đất an toàn .....	4
• Cách hấp thực phẩm (bằng lòng hấp) ..	5
• Vệ sinh và bảo dưỡng .....	6
• Chi tiết kỹ thuật .....	6

## TỔNG QUAN VỀ CÁC BỘ PHẬN

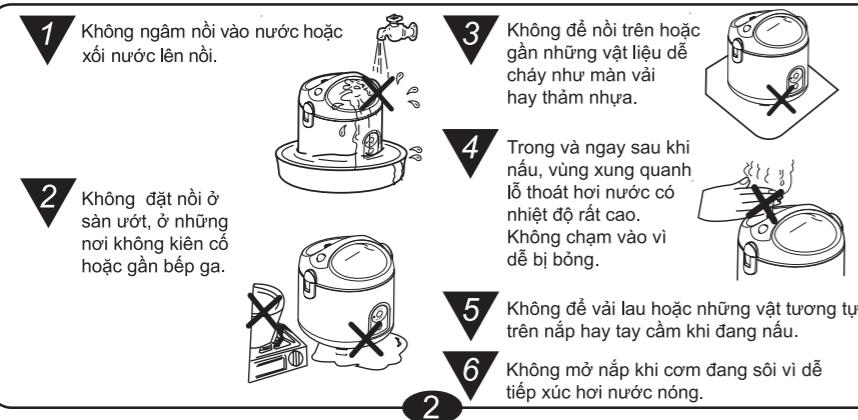


## LƯU Ý KHI SỬ DỤNG

- Dùng ống điện có điện áp và điện dung phù hợp. Nên sử dụng điện áp tương ứng với số liệu ghi trong nhãn hiệu ở đáy nồi. Điện dung sử dụng nên lớn hơn số liệu đã ghi.



## NHỮNG ĐIỂM CẦN CHÚ Ý



## SỬ DỤNG NỒI NẤU/HẤP CƠM

- 1** Đong chính xác lượng gạo cần nấu.  
(Thể tích của cốc đong đính kèm là 0.18 l hay 180 cc.)



- 2** Vo gạo ở một tô riêng; vo gạo trong nồi trong dễ gây hư hại nồi, làm giảm hiệu quả nấu.



- 3** Cho gạo đã vo và lượng nước vừa đủ vào nồi trong.

- Thang chia trong nồi cho biết các mức nước tiêu chuẩn, có thể tự điều chỉnh mức nước theo yêu cầu.



- 4** Đặt nồi trong vào nồi chính.

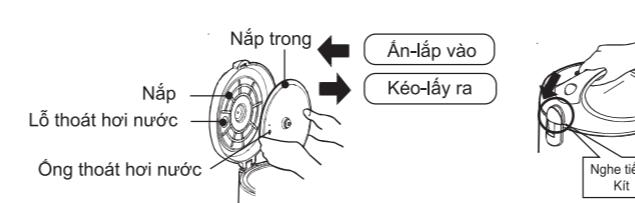
- Đặt nồi trong khớp với mâm phát nhiệt bằng cách xoay nhẹ sang phải, trái vài lần.



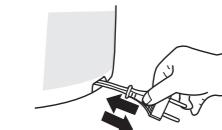
**Ghi chú:** Trước khi đặt nồi trong vào, phải lau sạch nước và các hạt gạo còn đọng lại trên bề mặt nồi trong và trên mâm phát nhiệt.



- 5** Gắn ống thoát hơi nước ở nắp trong vào lỗ thoát hơi nước ở nắp chính. Đóng chặt nắp.



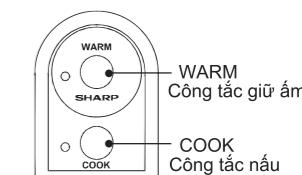
- 6** Gắn phích cắm vào ổ điện.  
Kéo phích ra. Không kéo vượt qua điểm đánh dấu đỏ.  
**Cách cuộn dây.**  
Kéo nhẹ phích cắm ra ngoài, dây sẽ tự cuộn lại.



- 7** Bật công tắc nấu.  
Khi cơm chín, đèn "COOK" sẽ tắt, đèn "WARM" sáng, bắt đầu quá trình hấp cơm. Tiếp tục hấp và không mở nắp khoảng 15 phút để cơm ngon và mềm dẻo hơn.

**Ghi chú**

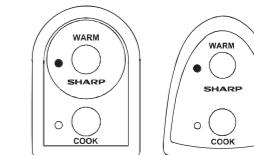
- Luôn giữ đáy nồi trong và mâm phát nhiệt sạch và khô. Không để bất kỳ vật gì nằm giữa hai bộ phận này gây hư hại sản phẩm.
- Khi đang nấu, không để muỗng nhựa trong nồi trong hoặc đặt vỉ lau và những vật tương tự lên nắp nồi, tay cầm.



- 8** Giữ ấm.  
Trong suốt quá trình giữ ấm, đèn "WARM" sẽ phát sáng.

**Ghi chú**

- Trong khi chuẩn bị các món ăn khác, dùng rút phích cắm khỏi ổ điện để duy trì độ ẩm của cơm.
- Không giữ ấm quá 12 giờ.  
(Trong các mẫu KS-NR19STV, KS-NR191STV, KS-R23STV và KS-R231STV)
- Phải đóng chặt nắp.
- Chỉ hấp cơm trắng, không hấp cơm quá lạnh, quá ít hay bất kỳ vật gì khác.



## GHI CHÚ

Đối với loại nồi trong có phủ lớp POLY-FLON.

(Trong mẫu KS-11ETV, KS-N19ETV, KS-N191ETV, KS-N192ETV, KS-NR19STV, KS-NR191STV, KS-R23STV và KS-R231STV)

- Chỉ dùng muỗng nhựa đính kèm. Không dùng muỗng có cạnh sắc nhọn và muỗng kim loại. Không để muỗng, nĩa, tongs... trong nồi trong vì có thể gây trầy xước lớp POLY-FLON trong nồi.

- Khi đang nấu, lớp POLY-FLON có thể thay đổi màu sắc do có hơi nước và hơi ấm.

Sử dụng nồi bình thường, không phải lo lắng nồi bị hư hại.

Dây dẫn điện không ổn định dễ gây nguy hiểm,

nên thay ngay bởi các thiết bị đúng chuẩn tại

các trạm dịch vụ của SHARP.

## NỐI ĐẮT AN TOÀN

